

※※ 必ず御一読のうえ

御記入ください ※※

記入漏れや不備がある場合には、保健
所から確認のお電話をいたします。

お電話でのやり取りが生じないよう、内
容精査に御協力をお願いいたします。

— 書 き 方 見 本 —

給食施設栄養管理報告書（保育所・児童福祉施設・幼稚園用）
（1 特定給食施設 2 小規模特定給食施設）

年 月 日

どちらか該当に○

施設の名称		
所在地		
管理者	(職名)	(氏名)

以下は有・無も忘れずに○

における栄養管理に関する規則第4条により、次のとおり栄養管理状況を報告します。

施設種別	1 保育所 2 児童福祉施設 3 その他 ()	健康増進法第21条第1項による指定	1 有 2 無						
栄養管理部門の理念・方針・目標	1 楽しい食生活を体験させる 2 健康な身体づくりを目指す 3 十分な栄養素を確保させる 4 その他 ()								
組織 (栄養管理・給食部門 の位置付け)	部 門	1 栄養部 2 事務部 3 診療部 4 その他 ()							
		責任者 (職名) (氏名)							
	組織図	1 有 2 無	年●回、月●回など	FAX					
栄養管理等について検討する 会議	【実施回数】 () 回 【構成】 1 管理者 2 給食主任 3 管理栄養士 4 栄養士 5 調理師又は調理員 6 保護者 7 その他 () 合計 人 【目的】 1 給食及び栄養管理に関する課題及び問題の検討 2 管理者、他部門等との情報交換及び連携の場 3 苦情の処理 4 献立の検討 5 その他 ()								
運営方式	1 直営 2 委託	該当に○	名 称						
			所在地	〒					
		代表者氏名	(職) (氏名)						
		施設担当責任者氏名	(職) (氏名)						
		電 話	() 内線						
		【委託内容】 1 献立作成 2 材料購入 3 調理 4 配膳 5 下膳 6 食器洗浄 7 施設外調理 8 栄養指導 9 その他 ()							
従事者（管理栄養士がいる施設にあつては管理栄養士、 栄養士のみがいる施設にあつては栄養士1名の氏名及び 登録番号を記入してください。）		従事者数（人）							
管理栄養士又は 栄養士の氏名	免許の種類 及び番号	勤務形態	管 理 栄養士	栄養士	調理師	調理員	給食 事務	その他	合 計
免許番号も忘れず記入 (常勤者)	1 管理栄養士 (第 号) 2 栄養士 (第 号)	1 専任 2 兼任	施設側	常 勤					
			非常勤						
			受託側	常 勤					
			非常勤						
食 数 (1日当たり平均食数)(食)	年齢区分	朝食	昼食	夕食	その他 ()	合計	備考		
	合 計								
対象者（利用者）の 把握	年齢区分	男(人)	女(人)	肥満(人)	やせ(人)	身長の把握	1 有 2 無		
	0～2歳					体重の把握	1 有 2 無		
	3～5歳					疾病等状況等			
	6～17歳					食物アレルギー	人 (対応 人)		
	18歳以上					貧 血	人		
	合計	人	人	人	人	その他 ()	人		
該当年内直近の把握年月	※肥満及びやせについては、3～5歳は身長体重曲線、6～17歳は学校保健統計調査方式、18歳以上は体格指数(BMI)による評価 方法を用いて、肥満度の判定基準に基づき、記入してください。								

(裏)

該当年の総数 or 毎回 or 1日3回など

摂取量の調査 1有 2無		【実施回数】()回 【方法】1 残菜の調査 2 摂取量の調査 3 その他()	
給食形態等 (食数は1日当たり平均食数)		離乳食()食・幼児食()食	
		一般食()食	
		補食給食 1有 2無	
		夕食給食 1有 2無	
		食物アレルギー対応 1有 2無	
		食堂又はランチルーム 1有 2無	
作業指示書 1有 2無		1 献立名 2 材料名 3 純使用量(1人分) 4 純使用量(食数分) 5 作業指示のポイント 6 その他()	
給食量の調整		主食の量 1有(種類) 2無	副食(1主菜・2副菜)の量 1有(種類) 2無
穀類のみ【1食】の平均量 ※年間平均ではありません			
1人1日(1朝食 2昼食 3夕食)当たり 該当に○			
穀類		量	栄養素名
ごはん		g	エネルギー(kcal)
パン		g	たんぱく質(g)
麺		g	脂質(g)
いも及びでんぷん類		g	
いも及びでんぷん類以下の項目については、1人食当たりの【1年間】の平均量			
米量 × ごはん量 ◎			
乾麺量 × ゆで麺量 ◎			
野菜		g	ビタミンB ₁ (mg)
その他の野菜		g	ビタミンB ₂ (mg)
野菜漬物類		g	ビタミンC(mg)
果実類		g	食物繊維(g)
藻類		g	塩分(食塩相当量)(g)
魚介類		g	炭水化物エネルギー比(%)
肉類		g	たんぱく質エネルギー比(%)
卵類		g	脂質エネルギー比(%)
乳類		g	*
油脂類		g	*
菓子類		g	*
調理加工食品類		g	*の欄は、記載されている項目以外で算出している栄養素があれば記入し
食材料費		1人(1:1食 2:2食 3:1日)当たり()	
栄養成分表示 1有 2無		1エネルギー 2たんぱく質 3脂質 4食塩相当量 5その他()	
栄養教育 1有 2無		個別指導 人	【健康・栄養情報の提供方法】 1 献立表掲示又は配布 2 ポスター又はリーフレット 3 給食だより 4 その他()
		集団指導 人	給食日誌 1有 2無
			1 有 2 無 1 疾病に配慮した献立 2 行事食 3 その他()
非常食糧等 1有 2無		有とした場合は数値まで記入 ※該当年の総数 () 日分 【保管場所】1 厨房内 2 防災保管庫 3 その他()	
報告担当者		部門名	職名 氏名
		所在地(施設の所在地と異なる場合に記入してください。)	

備考 それぞれ該当するところに○印、数字等を記入してください。

報告書に記入漏れや不備がある場合には、「報告担当者」に問い合わせのお電話をいたしますので、必ず御記入ください